

## Voorgerechten

<b>Krokante Tonijn</b>	<b>Rudolph van Veen</b>	<b>18</b>
<b>Sashimi</b>	Zalm   Tonijn   Wakame   Sojasaus	<b>21</b>
<b>Trio le Bistro</b>	Paling   Zalm   Hollandse garnalen	<b>24</b>
<b>Rundercarpaccio</b>	Parmezaan   Truffelmayo   Rucola	<b>17</b>
Sup. Eendenleverkrullen		10
<b>Burrata</b>	Toast   Tomaat   Pesto   Balsamico	<b>17</b>
<b>Escargots</b>	Met Kruidenboter	<b>17</b>
<b>Eendenlever</b>	Suikerbrood   Eendenleverkrullen   Olijfolie	<b>21</b>
<b>Steak Tartaar</b>	Crème van eidooier   Cornichon   Piccalilly	<b>17</b>
<b>Klassieke Garnalencocktail</b>	Handgepelde garnalen   Cocktailsaus	<b>23</b>

---

## Hoofdgerechten

<b>Chateaubriand</b> Argentijns Grain Fed	Peper- of Bearnaisesaus   Passend Garnituur Min. 2 personen   500 gr.	<b>38 p.p.</b>
<b>Vol au vent</b>	Pastei   Ragout   Oesterzwam	<b>25</b>
<b>Tartaar de Boeuf</b> Argentijns Grain Fed	Klassieke steak tartaar met sjalotjes, kappertjes en eidooier	<b>29</b>
<b>Gebakken Zeetong</b>	Citroen   Braadjus   Witte wijn	<b>49</b>
<b>Zalmfilet</b>	Spinazie   Gebakken   Rood van binnen	<b>28</b>
<b>Krokante Tonijn</b>	<b>Rudolph van Veen</b>	<b>29</b>

---

## Sides

<b>Aardappelgratin</b>	<b>6</b>	<b>Friet   Mayo</b>	<b>6</b>
<b>Groene Salade</b>	<b>6</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>6</b>

# Desserts

## Kaasselectie

3 soorten	14
5 soorten	17
<b>Aardbeien Romanoff</b>	12
Aardbeien   Vanille-ijs   Romanoff   Vodka	
<b>Dame Blanche</b>	12
Vanille-ijs   Warme Saus van Pure Chocolade	
<b>Cannoli per st.</b>	3.5
Pistache   Caramel Zeezout	
<b>Bonbons per st.</b>	2
Leonidas bonbons	
<b>Espresso Martini</b>	12
Vodka   Kahlúa   Espresso Shot	
<b>Scroppino</b>	10
Sorbet   Wodka   Mousserend   Limoncello	
Ook per liter te bestellen:	35

## SPECIALE KOFFIE'S

<b>Irish Coffee</b>	Ierse Whiskey	12
<b>Spanish Coffee</b>	Tia Maria of Licor 43	12
<b>Italian Coffee</b>	Amaretto	12
<b>French Coffee</b>	Grand Marnier	12
<b>Hasselt Kaffée</b>		7